

Der saftigste Schokoladen-Tassenkuchen der Welt

VORBEREITEN

2
Min.

ZUBEREITEN

1
Min.

NIVEAU



Öl und Milch unter die trockenen Zutaten rühren. Nuss-Nougat-Creme mittig auf den Teig geben. In der Mikrowelle bei 700 Watt 1 Minute und 10 Sekunden backen. Sollte der Kuchen noch weich sein, weitere 15 Sekunden backen.

Zutaten für 1 Tasse

32 g Mehl
2 Esslöffel Kakao
1/4 Teelöffel Backpulver
2 Esslöffel Zucker
1/8 Teelöffel Salz
50 ml Milch
2 Esslöffel Pflanzenöl
1 Esslöffel Nuss-Nougat-Creme

Besonderes Zubehör

1 Tasse (400 ml)

Schokoholics aufgepasst: Hier kommt der schnellste Schokokuchen der Welt! Im Mittelpunkt: wunderbar cremige Nuss-Nougat-Creme - dazu eine Prise Kakao. Zusammen mit Mehl und Milch ein unwiderstehlich leckerer Tassenkuchen.

- 1 -

Mehl mit Kakao, Backpulver, Zucker und Salz in einer Tasse verrühren.

- 2 -